

《赣南客家预制菜 第2部分：荷包胙》团体标准

编制说明

(征求意见稿)

一、工作简况

1 任务来源

本项目是根据中国生产力促进中心协会标准化工作委员会《关于〈赣南客家预制菜 第1部分：客家鱼饼〉等2项团体标准立项的通知》(中生协标委〔2023〕9号)，项目名称“赣南客家预制菜 第2部分：荷包胙”，项目编制单位为江西阿姆源供应链管理有限公司、食品行业生产力促进中心、赣州市预制菜产业协会、赣州市烹饪餐饮饭店协会、江西阿姆源餐饮管理有限公司、江西阿姆源农业发展有限公司等。

2 标准制定的必要性

近年来，随着我国国民经济不断发展，人民生活水平日渐提高，生活节奏不断加快，从城市到农村，中式菜肴生产已逐步由传统家庭自制向社会化供应转变。方便菜肴得到了市场的广泛认可，产业快速发展。特别是，疫情以来以方便菜肴为代表预制菜肴发展迅速，得到了各级政府大力鼓励和支持。据艾媒咨询数据，2021年全国预制菜相关企业约7万多家，市场规模近3500亿元，2022年达到4000亿元。

中共中央 国务院《关于做好2023年全面推进乡村振兴重点工作的意见》(中央1号文件)提出要“提升净菜、中央厨房等产业标准化和规范化水平，培育发展预制菜产业”。2022年6月工业和信息化部等五部门联合发布的《推动轻工业高质量发展的指导意见》在专栏2“升级创新产品制造工程”中提出食品领域要支持“特殊膳食食品，营养强化食品，菜肴类、自热方便以及功能性罐头产品”。国家发展改革委在2022年1月发布的《关于做好近期促进消费工作的通知》中提及，鼓励制售半成品和净菜上市。《全国乡村产业发展规划(2020-2025年)》也明确提出要推进农产品加工与销区对接，积极布局中央厨房、方便食品、净菜加工和餐饮外卖等加工工业，培育发展“中央厨房+冷链配送+物流终端”、“中央厨房+快餐门店”等新型业态。各地政府也大力鼓励预制菜肴产业的发展，比如广

东、山东、河南、河北、重庆、浙江等地方为了推动预制菜肴产业发展，纷纷出台了一系列政策支持预制菜肴产业的发展。

荷包胙 属于一个典型赣南客家菜产品。近年来，随着工业化菜肴产品加工技术不断发展，由中央厨房或食品工厂加工制成的客家鱼饼预包装产品，由于其方便食用，受到餐饮用户和普通家庭消费者欢迎，市场规模不断扩大。赣南预制菜荷包胙 产品，已成为消费者健康、营养、安全的方便食品。目前以荷包胙 为代表的赣南客家预制菜产品得到了江西省和赣州市高度关注和支持，市场也不断扩大，但是没有相应的国家标准和行业标准，为了保证产业健康发展和产品质量，更好的规范行业内企业的市场行为，保护顾客和企业双方的利益，十分必要制定《赣南客家预制菜 第 2 部分：荷包胙》的团体标准。同时，制定《赣南客家预制菜 第 2 部分：荷包胙》团体标准后，与已经制定的预制菜标准一起，能有效的完善预制菜标准体系，促进预制菜新产品标准的研制力度。

3 主要工作过程

(1) 起草（草案、论证）阶段：

本标准在 2023 年 5 月中国生产力促进中心协会标准化工作委员会下达了《赣南客家预制菜 第 2 部分：荷包胙》团体标准立项计划后，征集了起草成员单位，为组建标准起草工作组做好准备，并进行了标准基本框架和具体技术内容的初步起草研究工作。

2023 年 7 月，在赣州召开了标准启动工作会议，确定了总体工作方案并制定了《赣南客家预制菜 第 2 部分：荷包胙》团体标准具体的工作方案，初步明确标准修订的框架。

2023 年 7 月-2023 年 8 月，标准起草工作组开始对国内外标准及有关技术资料进行检索整理，并对生产企业征求了修订标准的意见，对标准的框架结构、适用范围、主要技术指标进行了研究，并进行了主要技术指标样品收集和验证工作。标准起草工作组根据多次内部研讨意见，起草形成了《赣南客家预制菜 第 2 部分：荷包胙》团体标（工作组讨论稿）和编制说明，之后在征集起草单位意见基础上，决议形成《赣南客家预制菜 第 2 部分：荷包胙》团体标（征求意见稿）和编制说明。

4 主要参加单位和工作组成员及其所做的工作等

本标准由江西阿姆源供应链管理有限公司、食品行业生产力促进中心、赣南科学院、

赣州市预制菜产业协会、赣州市烹饪餐饮饭店协会、江西阿姆源餐饮管理有限公司、江西阿姆源农业发展有限公司等单位共同起草。

主要成员：XXX、XXX。

二、标准编制原则和主要内容

1 编制原则

1.1 标准文本结构制定原则

按照 GB/T1.1 《标准化工作导则第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的相关要求 and 内容。

二、标准编制原则和主要内容

1 编制原则

1.1 标准文本结构制定原则

按照 GB/T1.1 《标准化工作导则第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的相关要求 and 内容。

1.2 参考国内标准

GB/T 1354 大米

GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 9959.1 鲜、冻猪肉及猪副产品 第 1 部分：片猪肉

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范

QB/T 5471 方便菜肴

《定量包装商品计量监督管理办法》（国家质量监督检验检疫总局令第 75 号）

2 标准主要内容

2.1 标准主要内容及适用范围

本文件规定了荷包胙预制菜肴原辅料要求、技术要求、生产加工过程、检验规则以及标签、标志、包装、运输和贮存，描述了相应的检验方法，界定了相关的术语与定义。

本文件适用于荷包胙预制菜肴的生产、检验和销售。

2.2 标准主要内容及依据

(1) 术语与定义

本文件根据 QB/T 5471-2020 方便菜肴定义经过修改给出了预制菜肴的定义，“以一种或多种食用农产品及其制品(包含水果及其制品、蔬菜及其制品、食用菌及其制品、谷物及其制品、豆类及其制品、藻类及其制品、坚果及籽类、肉及肉制品、水产动物及其制品、蛋及蛋制品、淀粉及淀粉制品等)为原料，配以或不配以调味料等辅料，经相关工艺加工(预处理、加工烹制或不烹制)而成，并在一定温度条件下进行贮存、运输及销售，即食或非即食的预包装菜肴”。

并在此基础上规定了预制菜肴 荷包胙的定义，“以五花肉、大米为主要原料，配以荷叶、生姜和调味料等辅料，经原料预处理、切配、腌制、包裹、蒸制等工艺加工，采用快速冷冻工艺，使中心温度降到-18℃(含-18℃)以下，并在不高于-18℃条件下贮存，在不高于-12℃条件下运输和销售的的预制菜肴”。

(2) 原辅料要求

由于本标准荷包胙预制菜肴是以猪肉为主要原料，因此在原辅料要求中首先规定了猪肉应采用五花肉，应符合 GB/T 9959.1 的相关要求。

同时，对于大米要求，规定了应符合 GB/T 1354 的要求。对于荷叶要求，规定了应符合 GB 4806.1 的要求。

以投料要求分别给出了相应的要求，按配方计，生产过程中猪肉添加量应≥70%，以保证客家鱼饼预制菜肴质量。

(3) 感官要求

本标准对于荷包胙预制菜肴，分别对色泽、香气与滋味、组织形态和杂质方面进行了规定。

表1 感官要求

项目	要求
色泽	荷叶呈绿色，色泽均匀
气味与滋味	具有荷叶清香的气味和滋味，无异味
组织形态	软糯，外形“状元帽”形状
杂质	无正常视力可见杂质

(4) 理化要求

猪肉的蛋白质含量平均在 13.2%左右，因猪的品种、年龄、肥瘦程度以及部位而异，比如猪身上不同部位的肉，因肥瘦程度不同，其蛋白质含量的差异就会比较大。猪肉的蛋白质为完全蛋白质，含有人体必需的各种氨基酸，并且必需氨基酸的构成比例接近人体需要，因此易被人体充分利用，营养价值高，属于优质蛋白质。因此，本标准将蛋白质含量作为理化指标。

猪肉中的脂类主要是中性脂肪和胆固醇。在畜肉中，猪肉的脂肪含量最高，脂肪的组成以饱和脂肪酸为主，熔点较高。这也是猪油在较低温度下呈固态的原因。猪肉中胆固醇含量在瘦肉中较低，肥肉比瘦肉高，内脏中更高，一般约为瘦肉的 3-5 倍，脑中胆固醇含量最高，每 100 克可达 2000 毫克。因此，本标准将脂肪含量作为理化指标。

三、主要试验（或验证）情况

(1) 预制菜肴定义

目前，预制菜尚没有术语的国家标准，农业农村部在 2022 年印发了《关于下达 2022 年农业国家和行业标准制修订计划的通知》（农质标函[2022]66 号），立项了《预制菜分类与术语》（项目编号：NYB-22226）农业行业标准，该标准目前正在制定过程中。地方标准方面，南宁市市场监督管理局发布了《预制菜术语》（DB4501/T 1-2022）地方标准，保定市市场监督管理局发布了《预制菜术语》（DB1306/T 200-2022）地方标准。团体标准方面，中国烹饪协会发布了《预制菜》（T/CCA 024-2022）团体标准，广东省食品学会发布了《预制菜 术语和分类方法》（T/GDIFST 006.1-2022）团体标准，各项标准中具体预制菜定义见表 2。

表2 各标准中预制菜定义情况表

标准名称	标准号	标准发布单位	预制菜定义
预制菜术语	DB1306/T 200-2022	保定市市场监督管理局	以一种或多种食品原料，按照标准加工流程，配以或不配以包括食品添加剂在内的调味料等辅料，经预加工和/或预烹调制成，并进行预包装的成品或半成品的预制食品。

预制菜术语	DB4501/T 1-2022	南宁市市场监督管理局	以一种或多种食品原料，配以或不配以调味料等辅料，添加或不添加食品添加剂，经预处理或制作、包装，采用速冻或其他保鲜技术保存的菜品。
预制菜	T/CCA 024-2022	中国烹饪协会	以一种或多种农产品为主要原料，运用标准化流水作业，经预加工(如分切、搅拌、腌制、滚揉、成型、调味等)和/或预烹调(如炒、炸、烤、煮、蒸等)制成，进行预包装的成品或半成品菜肴。
预制菜术语和分类方法	T/GDIFST 006.1-2022	广东省食品学会	以食用农产品及其制品为主要原料，添加或不添加调味料等辅料，经净化、切分、调味、烹饪/熟制、包装、杀菌等全部或部分工序及不同工序顺序的预制处理并在一定条件下贮运，可即食和非即食的菜肴等食品，包括预制菜品、预制汤羹、预制餐食。
预制菜术语与分类	农业行业标准征求意见稿	农业农村部	以畜禽、果蔬、水产、食用菌等食材及其制品中的一种或多种为主要原料，经清洗、分切、调味等预处理，熟制或不熟制加工而成，在冷链或常温环境进行贮存、运输及销售的半成品或成品菜肴。

由表 2 种各标准对预制菜术语的定义可以看出，对于预制菜总体范围主要分为两类，第一类是广义的预制菜概念，将预制菜基本等同于预制食品定义，如《预制菜术语》（DB1306/T 200-2022）地方标准中预制菜界定为进行预包装的成品或半成品的预制食品，《预制菜术语和分类方法》（T/GDIFST 006.1-2022）团体标准中预制菜界定为可即食和非即食的菜肴等食品，包括预制菜品、预制汤羹、预制餐食。第二类是狭义的预制菜概念，将预制菜概念界定为菜肴或菜品，如《预制菜术语》（DB4501/T 1-2022）地方标准中预制菜界定为经预处理或制作、包装，采用速冻或其他保鲜技术保存的菜品，《预制菜》（T/CCA 024-2022）团体标准中预制菜界定为进行预包装的成品或半成品菜肴。农业行业标准《预制菜术语与分类》（征求意见稿）中将预制菜界定为半成品或成品菜肴。

根据目前市场产品情况和产业发展，建议将预制菜界定为预制菜肴概念，并将预制菜肴定义为，“以一种或多种食用农产品及其制品(包含水果及其制品、蔬菜及其制品、食用菌及其制品、谷物及其制品、豆类及其制品、藻类及其制品、坚果及籽类、肉及肉制品、水产动物及其制品、蛋及蛋制品、淀粉及淀粉制品等)为原料，配以或不配以调味料等辅料，经相关工艺加工(预处理、加工烹制或不烹制)而成，并在一定温度条件下进行贮存、运输及销售，即食或非即食的预包装菜肴”。

（2）蛋白质

根据中国食品成分表猪肉（软五花）蛋白质含量为 7.7g/100g，猪肉（硬五花）蛋白质含量为 13.6g/100g，猪肉（均值）蛋白质含量为 13.2g/100g。

本标准研制中，委托江西益康检测服务有限公司，对 5 份荷包胙预制菜产品进行了

蛋白质检测，检测结果如下：

样本数量	检测项目	检测数据均值	检测方法
5	蛋白质含量	7.69 g/100g	GB/T 5009.5-2016 第一法

(3) 脂肪

根据中国食品成分表猪肉（软五花）脂肪含量为 35.3g/100g，猪肉（硬五花）脂肪含量为 30.6g/100g，猪肉（均值）脂肪含量为 37g/100g。

本标准研制中，委托江西益康检测服务有限公司，对 5 份荷包胙预制菜产品进行了脂肪含量检测，检测结果如下：

样本数量	检测项目	检测数据均值	检测方法
5	脂肪含量	24.4 g/100g	GB/T 5009.6-2016 第一法

(4) 过氧化值

根据 QB/T 5471 -2020 《方便菜肴》规定，过氧化值 ≤ 0.25 （g/100g）。

本标准研制中，委托江西益康检测服务有限公司，对 5 份荷包胙预制菜产品进行了过氧化值含量检测，检测结果如下：

样本数量	检测项目	检测数据均值	检测方法
5	过氧化值	0.016g/100g	GB/T 5009.227-2016 第一法

四、标准中涉及专利的情况

本标准不涉及专利问题。

五、预期达到的社会效益、对产业发展的作用等情况

赣南客家是华夏氏族中一个独特的民系，它是自西晋末年起由于战乱、饥荒等原因中原汉民经过南迁、反迁的过程后在江西南部地区逐步稳定的一支汉族民系分支。客家文化是一个以中原文化为传承的移民文化，地域的变迁带来了文化的融合，因此赣南客家人的饮食文化及菜肴包装形式，在传承汉族其他地区文化特色的同时，受到赣南独特的地理条件、气候特点、历史文化背景的影响，也变得独具特色。

赣南客家地区物产富足，饮食文化丰富多彩，传统名菜佳肴主要分为两大类:一是家常菜;二是宴席菜，既有咸咸辣辣，又有清淡鲜甜的特点。享誉全国的招牌菜肴有三杯鸡、小

草鱼、荷包炸、米粉肉、粉蒸鱼、酿豆腐等，很多都是纯手工制作。传统的菜品在使用盛器、构图摆设、色彩搭配上比较讲究经济实惠、简单大方、朴实无华。

荷包胙是传统赣南客家菜一道特色名菜，具有鲜明特色，目前没有相关的标准。国内目前有方便菜肴通用标准《方便菜肴》(QB/T 5471-2020)，但该标准给出了方便菜肴通用要求，尚无相应的标准对赣南客家预制菜 荷包胙产品生产和中餐工业化发展进行具体指导。制定《赣南客家预制菜 第2部分：荷包胙》团体标准后，与已经制定的预制菜行业标准一起，能有效的完善预制菜标准体系。

六、与国际、国外对比情况

本标准没有采用国际标准。

本标准制定过程中未查到同类国际、国外标准。

本标准制定过程中未测试国外的样品、样机。

本标准水平为国内先进水平。

七、在标准体系中的位置，与现行相关法律、法规、规章及相关标准，特别是强制性标准的协调性

本标准与现行相关法律、法规、规章及相关标准协调一致。

八、重大分歧意见的处理经过和依据

无。

九、标准性质的建议说明

本标准可以作为推荐性团体标准。

十、贯彻标准的要求和措施建议

建议本标准批准发布后立刻实施。

为使标准能更好的发挥技术指导作用，更好地服务经济建设，推动营养型露酒可持续发展，要求：一是做好《赣南客家预制菜 第2部分：荷包胙》标准的宣贯工作。二是对《赣南客家预制菜 第2部分：荷包胙》标准执行情况进行跟踪调查，及时发现标准执行中的问题，不断修改完善，提高标准的科学性、合理性和实用性。

十一、废止现行相关标准的建议

本标准不涉及对现行标准的废止。

十二、其他应予说明的事项

无

